

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan *xanthan gum* terhadap karakteristik kaviar buah nanas berpengaruh sangat nyata terhadap viskositas, kekuatan gel, dan organoleptik kenampakan. Berpengaruh nyata terhadap kekuningan dan organoleptik kekenyalan. Tidak berpengaruh nyata terhadap kecerahan, kemerahan, organoleptik rasa dan warna.
2. Perlakuan penambahan *xanthan gum* 0,2% merupakan perlakuan yang tepat dengan rata-rata viskositas 61,1 cP, kekuatan gel 0,0714 N, kecerahan (L^*) 27,72, kemerahan (a^*) 8,14, kekuningan (b^*) 21,52, kekenyalan 3,42, warna 3,68, rasa 4,12, kekenyalan 3,92.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disarankan untuk penelitian selanjutnya yaitu mengenai penggunaan *xanthan gum* dengan taraf penambahan yang lebih banyak.